Mit Opekta wird Ihre Marmelade billiger!

Wenn nämlich die Hausfrau früher Marmelade kochte, nahm sie meist auf 4 Pfund Obst etwa 3 Pfund Zucker, das waren zusammen 7 Pfund. Sie mußte jedoch fast immer eine Stunde und oft noch länger kochen; dann war aber ein Drittel bis fast die Hälfte verkocht. Man erhielt also nur etwa 4½ bis 5 Pfund Marmelade. Diese erheblichen Kochverluste gibt es mit Opekta nicht mehr, da die Kochzeit nur noch 10 Minuten beträgt. — Und jetzt überlegen Sie einmal! — — — Man erhält

Ohne Opekta

aus **4** Pfd. Obst und **3** Pfd. Zucker nur etwa **4½** Pfund

Mit Opekta



aus **4** Pfund Obst und **4** Pfund Zucker etwa **8** Pfund



Mit Opekta erhält man also ungefähr 3 Pfund Marmelade mehr als früher. Dadurch haben Sie dann nicht nur das beigefügte Opekta vollständig umsonst, sondern Ihre Marmelade wird außerdem sogar noch billiger!

Marmeladen und Gelees



mit Opekta

Opekta ist nur echt mit dem dampfenden 10-Minuten-Topf.
Wort und Bild gesetzlich geschützt.

Einheitliches Rezept für alle Sorten Gelee.

Zu Gelee benutzt man nur den ausgepreßten Saft der Früchte, nicht die Früchte selbst.

Zutaten: 1 1/4 Liter = 2 1/2 Pfund Saft
3 Pfund Zucker
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfg. *)

Zu 1 1/4 Liter = 2 1/2 Pfund Fruchtsaft gibt man 3 Pfund Zucker hinzu — aber keinesfalls weniger! — läßt unter leichtem Rühren zum Kochen kommen und vom sprudelnden Kochen an gerechnet 10 Minuten gründlich durchkochen (nicht kürzer, bitte auf die Uhr sehen!). Dann eine Normalflasche Opekta zu 78 Pfg. *) und bei süßen Früchten nach Belieben den Saft einer Zitrone in die kochende Masse rühren, wieder einen Augenblick — etwa 4 bis 5 Sekunden — durchkochen, den Topf vom Feuer nehmen und sofort in Gläser füllen.

Bei **Holunderbeergelee** mischt man 3/4 Liter = 1 1/2 Pfund Holunderbeersaft und 1/2 Liter = 1 Pfund Apfelsaft, zusammen erhält man also 1 1/4 Liter = 2 1/2 Pfund Saft; Zubereitung genau wie vorstehend.

Gelees, die Sie im Winter kochen.

Apfelsinen-(Orangen-)Gelee. Man preßt aus 18 Apfelsinen und 3 Zitronen den Saft und schneidet von 3 der ausgepreßten Apfelsinen die Schalen — und zwar sowohl die äußeren gelben, als auch die inneren weißen — in ganz feine, papierdünne Streifen. Dann fügt man soviel Wasser hinzu, daß Saft, Schalenstreifen und Wasser zusammen 1 1/4 Liter = 2 1/2 Pfund ausmachen. 3 Pfund Zucker hinzugeben. Sonst genau wie oben.

Zitronen-Gelee. Den Saft von 14 Zitronen mit Wasser auf 1 1/4 Liter = 2 1/2 Pfund ergänzen. Sonst genau wie oben.

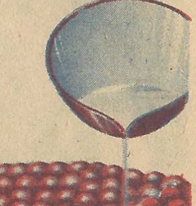
Honig-Gelee. 1 Liter = 2 Pfund Wasser mit 3 Pfund Zucker und dem Saft einer Zitrone unter leichtem Rühren zum Kochen bringen und 10 Minuten brausend durchkochen lassen. Danach 3/4—1 Pfund Bienenhonig und eine Normalflasche Opekta zu 78 Pfennig *) hinzugeben, nochmals einen Augenblick — etwa 4 bis 5 Sekunden — durchkochen, den Topf vom Feuer nehmen und sofort in Gläser füllen.

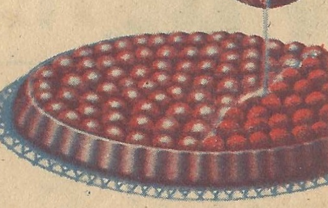
*) **oder 1/2 Doppelflasche.** Größere Mengen Gelees kocht man nicht in der Weise, daß man die Opekta-Rezepte verdoppelt oder verdreifacht, sondern man kocht stets die einfachen Rezepte mehrmals nacheinander.

Opekta-Beratungsstelle.

Eine nach den Opekta-Rezepten bereitete Marmelade gelingt immer. Falls Ihnen aber einmal ein Versehen unterlaufen ist oder Sie einen Rat wünschen, bitten wir Sie, sofort an die Opekta-Beratungsstelle Köln-Riehl 9 zu schreiben. Diese gibt sofort kostenlos Auskunft. Den Anfragen braucht keinesfalls Rückporto beigefügt zu werden.

Kristallklarer Überguß auf Obsttorten





mit

Opekta trocken

sofort genußfertig

Beutel mit genauem Rezept 19 Pfennig

Opekta trocken (Pulverform)

Beutel, ausreichend für 4 kg Marmelade . .	65 Pfg.
Beutel, ausreichend für 2 kg Marmelade . .	34 Pfg.
Beutel, für einen kristallklaren Überguß oder 1 kg Marmelade	19 Pfg.

Genaue Rezepte sind jedem Beutel aufgedruckt.

Das Opekta-Rezeptbuch mit vielen Bildern zeigt ausführlich in anschaulicher Form die mühelose und sparsame Bereitung von Marmeladen, Gelees, Tortenübergüssen, Kremes, Eis-, Süßspeisen und Fruchtpasten. In den einschlägigen Geschäften mit der praktischen Opekta-Sparbüchse zum Preise von 20 Pfg. erhältlich, oder, falls vergriffen, gegen Voreinsendung von 20 Pfg. in Briefmarken von der

OPEKTA-GESELLSCHAFT M. B. H., KÖLN-RIEHL 9

Marmeladen-Rezepte.

(Gelee-Rezepte auf der Rückseite.)

Nachstehend sind die Zutaten angegeben, die zu jeder Marmelade benötigt werden.

Nebenstehend finden Sie die Kochanleitung, die für alle Marmeladen einheitlich ist.

Erdbeer-Marmelade.

Zutaten: $3^1/_2$ Pfund Erdbeeren, $3^1/_2$ Pfund Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfennig. *)
Nach Belieben der Saft einer Zitrone.

Zubereitung nach nebenstehender Kochanleitung.

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade.

Zutaten: $1^1/_2$ Pfund Erdbeeren, 2 Pfund Rhabarber,
$3^1/_2$ Pfund Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfennig. *)

Zubereitung nach nebenstehender Kochanleitung.

Süßkirsch-Marmelade.

Zutaten: $3^1/_2$ Pfund Süßkirschen (entkernt gewogen),
$3^1/_2$ Pfund Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfennig. *)
Nach Belieben der Saft einer Zitrone.

Zubereitung nach nebenstehender Kochanleitung.

Alle anderen Früchte.

Aprikosen, Blaubeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Mirabellen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden, Sauerkirschen, reife Stachelberen, Waldbeeren, Zwetschgen werden nach folgendem Rezept einheitlich gekocht!

Zutaten: 4 Pfd. gereinigte Früchte ohne Kerne und Steine gewogen, mit Kernen oder Steinen $4^1/_2$ Pfd.
4 Pfund Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfennig. *)

Bei süßen Früchten nach Belieben der Saft einer Zitrone.

Zubereitung nach nebenstehender Kochanleitung.

Nicht nach vorstehendem Rezept werden gekocht: Birnen, Hagebutten, Holunderbeeren, Johannisbeeren, Kürbis, Preißelbeeren, Quitten, Rhabarber, unreife Stachelbeeren, und Tomaten. Für diese Früchte finden Sie die Rezepte in dem reichbebilderten Opekta-Rezeptbuch (s. Rückseite).

Zwei-, Drei- und Vierfrucht-Marmelade.

Mit Opekta kann man aus jeder beliebigen Mischung von Früchten Marmelade bereiten. So ergeben z. B. Kirschen durch Beimischung anderer Früchte äußerst wohlschmeckende Marmeladen.

Beliebte Mischungen:

Kochanleitung für alle Marmeladen.

Sämtliche Marmeladen werden einheitlich nach folgender Anleitung gekocht, nur die Zutaten an Frucht und Zucker sind verschieden. Das Gewicht dieser Zutaten ist für jede Fruchtart in den nebenstehenden Rezepten genau angegeben.



1 Früchte erst waschen und gründlich abtropfen lassen. Dann entsteinen oder entkernen. Beerenfrüchte von Stielen und Blättchen befreien. Genaues Gewicht nehmen!



2 Beerenfrüchte gründlich zerstampfen. Alle anderen Früchte erst in feinste Stückchen zerschneiden und dann noch zerstampfen. Zerkleinern zu richtigem Fruchtbrei ist unbedingt erforderlich; am einfachsten mit der Fleischmaschine.



3 Zu dem Fruchtbrei das in nebenstehenden Rezepten vorgeschriebene Gewicht an Zucker hinzugeben, keinesfalls weniger nehmen! Fruchtmasse und Zucker

Süßkirschen mit Sauerkirschen, Johannisbeeren und Stachelbeeren,

Sauerkirschen mit Süßkirschen, Pflaumen, Reineclauden, Mirabellen,

Erdbeeren mit Stachelbeeren und Johannisbeeren.

Man sollte zur Mischung mit ausgesprochen süßen Früchten immer eine mehr säurehaltige Frucht nehmen. Diese Mischungen ergeben stets sehr gut schmeckende Marmeladen. Marmelade aus all diesen Mischungen wird nach folgendem Einheitsrezept bereitet:

Zutaten: 4 Pfd. gemischte Früchte ohne Kerne und Steine gewogen, mit Kernen oder Steinen $4^1/_2$ Pfd.
4 Pfund Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfennig. *)

Zubereitung nach nebenstehender Kochanleitung.

Wichtig! Größere Mengen Marmelade kocht man nicht in der Weise, daß man die Opekta-Rezepte verdoppelt oder verdreifacht, sondern man kocht stets die einfachen Rezepte mehrmals nacheinander.

Früchte des Winters.

Die nachfolgenden Rezepte geben die Möglichkeit, auch während der Wintermonate die Marmeladenvorräte preiswert zu ergänzen.

Aprikosen-Marmelade aus getrockneten Früchten.

Zutaten: 1 Pfund getrocknete Aprikosen,
$1^1/_4$ Liter = $2^1/_2$ Pfund Wasser,
$3^1/_2$ Pfund Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfennig. *)

Außerdem ist der Saft einer Zitrone sehr zu empfehlen.

Zubereitung: 1 Pfd. getrocknete Aprikosen mit $1^1/_4$ Liter = $2^1/_2$ Pfd. Wasser über Nacht einweichen, am folgenden Tage die Früchte vollständig zerkleinern und mit dem Einweichwasser und $3^1/_2$ Pfd. Zucker unter leichtem Rühren zum Kochen bringen. Sonst genau nach der nebenstehenden Kochanleitung für alle Marmeladen.

Apfelsinen(Orangen)-Marmelade.

Zutaten: 4 Pfund Apfelsinen brutto (mit Schalen gewogen) = 16 mittlere oder 14 große Apfelsinen,
$3^1/_2$ Pfund Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfennig. *)

Von den Apfelsinen reibt man die äußere gelbe Schale mit einem Reibeisen **fein** ab und entfernt darauf den inneren weißen Pelz, den man fortwirft. Die abgeriebenen gelben Schalen vermischt man mit den inzwischen in feinste Stückchen zerschnittenen Früchten (Kerne entfernen). Dann gibt man $3^1/_2$ Pfund Zucker (**keinesfalls** weniger) hinzu — kein Wasser beifügen — und läßt die Masse unter leichtem Rühren zum Kochen kommen; sonst genau nach nebenstehender Kochanleitung für alle Marmeladen.

---

*) oder $^1/_2$ Doppelflasche. Die Hälfte des Inhalts einer Doppelflasche entspricht der Normalflasche.

unter Rühren zum Kochen bringen



4 10 Minuten bei möglichst starker Flamme brausend durchkochen. Sehen Sie dabei bitte auf die Uhr! Die 10 Minuten Kochzeit beginnen erst, wenn die Masse durch und durch brausend kocht.



5 Nachdem es 10 Min. gekocht hat, eine Normalflasche Opekta zu 78 Pfg.*) bei süßen Früchten nach Belieben auch den Saft einer Zitrone in die kochende Masse rühren und noch 4–5 Sekunden durchkochen.



6 Sofort ganz heiß in Gläser füllen. Schimmelbildung verhüten Sie am sichersten, wenn Sie die Gläser strichvoll füllen und sofort ganz heiß mit Einmach-Cellophan od. Pergamentpapier verschließen. Ausführliche Beschreibung in dem Opekta-Rezeptbuch (s. Rückseite.) Marmeladen in luftigen und trockenen Räumen aufbewahren; feuchte Keller sind ungeeignet.

Fertig!